14.015 Knedle zo zemiakového cesta slivkové – hlbokozmrazené
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
knedle zo zemiakového cesta slivkové – hlbokozmrazené	12,00	12,00	17,00	17,00	20,00	20,00	23,00	23,00
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
olej	0,20	0,20	0,30	0,30	0,35	0,35	0,40	0,40
maslo	1,70	1,70	2,00	2,00	2,40	2,40	2,75	2,75
hmotnosť porcie v g	145		205		240		280	

Receptúra

Výrobný postup

Do osolenej vriacej vody vložíme knedle a varíme podľa návodu na obale. Občas premiešame, prepláchneme teplou vodou, pomastíme olejom, podávame posypané posýpkou podľa výberu, z posýpok určených na cestoviny a polejeme maslom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	G	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1 600	402	5,18	19,67	0,30	46,28	3,50	25,3	1,20	0,05	0,10	0,05	14,30	0,10
B	1 950	487	6,11	22,01	0,38	61,36	3,80	32,9	1,40	0,08	0,10	0,06	18,20	0,15
C	2 318	579	8,44	26,34	0,45	72,80	4,61	40,3	1,80	0,09	0,15	0,08	21,60	0,25
D	2 786	696	9,85	29,45	0,62	82,56	5,24	47,9	2,20	0,10	0,20	0,10	27,50	0,36